



GUSTO IN FAMIGLIA

RISOTTO ALLA ZUCCA E SPECK

40 minuti – facile– 4 persone



Ingredienti:

- 400 g Zucca
- 1 C Timo
- 80 g Cipolla
- 2 C Olio
- 320 g Riso a chicco tondo (Arborio, Carnaroli o Vialone Nano)
- 50 ml Vino bianco
- 1 l Brodo vegetale caldo o acqua
- Sale
- Pepe macinato fresco

Preparazione:

1. Sbucciare la zucca, tagliarla a cubetti, condirla con sale, pepe e timo, rivestirla con un foglio di alluminio e chiudere bene.
2. Cuocerla in forno a **170 °C per 20 minuti**.
3. Sbucciare e tagliare finemente la cipolla e soffriggerla leggermente nell'olio.
4. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco basso fino a quando non diventa traslucido, mescolando in continuazione.
5. Versare il vino bianco e lasciarlo evaporare completamente.
6. Aggiungere gradualmente il brodo vegetale, in modo che il riso rimanga sempre coperto dal liquido.
7. Cuocere, mescolando spesso.
8. Il risotto deve risultare al dente ma di consistenza cremosa.
9. Salare e pepare, aggiungere i cubetti di zucca, il burro freddo e il parmigiano.

Altro:

- 30 g Parmigiano grattugiato
- 40 g Burro freddo

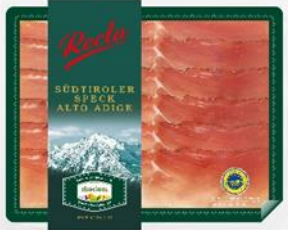
Ultimazione:

Disporre il risotto alla zucca sui piatti, completare con le fette di Speck Alto Adige e servire con fiori di

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

- 12 Fette di Recla Speck Alto Adige salvia e timo.
IGP
Fiori di salvia selvatica e rametti
di timo



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.